Rezept

Salbeibutter mit Parmaschinken

Ein Rezept von Salbeibutter mit Parmaschinken, am 29.04.2024

Zutaten

- 5-6 Scheiben Parmaschinken (ca. 100 g)
- Salz
- frisch gemahlener Pfeffer
- 5-6 Salbeiblätter
- **3 EL** Butter
- frisch geriebener Parmesan

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 455 kcal

Zubereitung

1. Die Nudeln in reichlich Salzwasser nach Packungsangabe kochen. Den Parmaschinken in dünne Streifen schneiden. Die Salbeiblätter waschen, trocken schütteln und grob hacken.

2. Butter in einer Pfanne langsam zerlassen. Schinken und Salbei untermischen und ca. 1 Min. braten. Die fertigen Nudeln abgießen. In die Pfanne geben, mischen, nach Geschmack salzen und pfeffern und mit Parmesan bestreuen.